

## EN COULISSE

### Au cœur de nos automates!

**J'** aime les bruits qui m'entourent, car ils indiquent le moment précis où je vais faire plaisir à quelqu'un. «Clic!» «Boum!» «Hummm!» Je suis une machine magique qui délivre, en un clin d'œil, boissons, gourmandises, plats cuisinés et autres objets du quotidien. Interview de Fabrice Ferrer, qui connaît les automates sur le bout des doigts.



**Fabrice Ferrer,** responsable distribution automatique Novae

**Depuis combien de temps Novae a développé cette activité?**  
Depuis 2006, nous avons développé une véritable expertise en la matière. Cette année-là, le CERN souhaitait un prestataire unique pour gérer l'ensemble de ses machines sur son immense site. Gros défi!

**En chiffres, cela représente quoi aujourd'hui?**

Près de 600 distributeurs automatiques sollicités 70 fois par jour et répartis au sein de 60 entreprises! Soit 15 personnes, en équivalent temps plein, qui veillent au bon fonctionnement et au réapprovisionnement de ces automates, gros consommateurs de denrées en tous genres.

**Quelle est la valeur ajoutée de Novae?**

Nous bénéficions d'un très large éventail de machines: boissons variées (chaudes ou froides), snacks, produits frais, plats cuisinés, objets de consommation courante (piles, colants). De plus, la gamme des produits distribués est réalisée «sur-mesure».

**Des automates de plats cuisinés?**

Oui effectivement, et c'est une vraie alternative pour



Novae implante et gère une des gammes les plus larges d'automates et de machines automatiques en Suisse.

les entreprises qui n'ont pas de restaurant sur place. Nous pouvons implanter cet automate avec des colonnes de fours micro-onde. Les plats cuisinés, que nous avons sélectionnés ont été mitonnés par un grand chef étoilé. Ils sont rapidement pasteurisés et conservés sous vide sans aucun ajout de conservateurs, additifs ou colorants. Ils préservent ainsi toutes leurs vitamines et leur fraîcheur. L'année passée, 3 entreprises les ont déjà intégrés.

**Dites-nous en un peu plus sur ce marché en général?**

Ces nouvelles machines sont extrêmement sophistiquées. Elles cuisinent et fabriquent

désormais sur place. Cornets de frites, pizzas, tout est cuit et garni à l'intérieur de leurs rouages... D'autres nouveautés «produits» restent à venir.

**Quelles innovations du côté de Novae?**

Nous transformons les machines par du matériel pouvant accueillir tous types de moyens de paiement: cartes de crédit, badges, clés, applications mobiles... Pour une meilleure gestion des stocks et la prévention des pannes, nous avons été précurseurs en intégrant la nouvelle technologie *Nayax*.

En termes de prestations, nous privilégions les recettes sans huile de palme pour des distributeurs à soupe et proposons des automates à thé en feuilles, fruits secs, et jus d'orange frais avec surtout des fruits bio – une exclusivité en Suisse qui représente une vraie fierté et reflète la politique de nos achats!

**«Une activité en plein essor qui, depuis 2010, a progressé de 20% environ.»**

Un distributeur de jus d'oranges frais bio.

